

戦うコメ

日本人ほどコメの味にこだわる民族はいないだろう。炊きたてのご飯を見ると食欲がそそられる人も多いはずだ。味に対する飽くなき挑戦の現状をのぞく。

おいしさ追求、世界で勝負

本当にうまいコメはどれだ！

温暖化の影響で勢力図に異変

日本のコメ産地の勢力図が塗り替わりつつある。背景にあるのは地球温暖化だ。それに対応しようと、全国各地で開発競争が熾烈化し、新たな覇権争いに続々と名乗りを上げている。

今年2月、佐賀県の農業関係者を大喜びさせるニュースが舞い込んだ。日本穀物検定協会が毎年実施しているコメの食味ランキングで、佐賀県の「さがびより」が最上級の「特A」と評価されたのだ。同協会は1971年産以降、全国規模の主要な産地・品種についてコメの味を評価しており、そのランキングは歴史、権威共に他の追随を許さない。2010年産は117点中、20点（参考品種除く）が特Aに輝いた。その特Aのなかでさがびよりは、最高得点のコメ5点のうちの一つに入った。

佐賀といえば、65年産、66年産ではコメの収量日本一を誇ったこともある農業県。それが「開発して2年目だったのに、おいしさでも評価されたのは、大きな励みになる」（佐賀県農産課）と悲願達成に喜びを隠さない。

コメの味をめぐるって、全国で「地殻変動」が起こっている。

佐 賀県以外にも、熊本県城北産の「森のくまさん」、大分県豊肥産の「ヒノヒカリ」が09年産のAから10年産で特Aにランクアップ。このほか、熊本県城北産の「ヒノヒカリ」、長崎県県南

産の「にこまる」を含め5点が特Aに名を連ねるなど、九州勢の躍進が目立つ。

北海道も負けていない。全道産の「ななつぼし」が、北海道の品種として初めて特Aに入っただけでなく、最高得点もマーク。このほか参考品種としての扱いではあるが、全道産の「ゆめぴりか」も特Aに入った。

食味向上の九州、北海道 コメどころ新潟・ピンチ

これまで、あまりおいしいとされてこなかった九州や北海道のコメが、ここ最近、急速に実力をつけてきている。

背景にあるのは、地球温暖化だ。日本も例外でなく、寒冷地で稲作に適していないとされてきた北海道に、有利に働いている。

一方、もともと気温の高い九州は、温暖化の影響が早くから表れ

たこともあって、高温障害に強い品種の開発に力を注ぎ、それが奏功したかたちだ。佐賀県のさがびよりも「現場での適用性などに研究を重ね、開発に10年かけた」（農産課）という努力の賜物である。

その反面、コメどころとして長く君臨してきた新潟県では、10年産米の最高品質の1等米の比率（11年1月末時点）がわずかに21%に落ち込んだ。それでも、全国的に有名な魚沼産「コシヒカリ」をはじめ3点が特Aに入っているのはさすがといえるが、「コメ王国」の足元が大きく揺らいでいるのは間違いない。

1等米と評価されるには、透き通っていて粒の形が整っているコメが70%以上を占めるなどの条件を満たさなければならないが、夏場以降に高温が続くとコメは白濁する部分が増える。品種などによっても違うが、新潟県では平均気

目立つ北海道・九州勢の健闘

3-1 2010年産米の特A品種と都道府県別1等比率

温27℃以上になれば要注意という。ただ、図3-1を見てもうらばわかると思うが、新潟県以外でも1等米の比率が50%未満の都府県はザラで、東北以南を中心に被害が広く及んでいる。全国平均でも

61%と、99年産(62%)以来の60%台に落ち込んだ。

では、このまま勢力図が塗り替わるのか。答えはそう簡単ではない。じつはコメの品種をめぐる戦いは、これまでも激しい戦いが繰り返

広げられてきた。

以下はコメの開発競争に詳しい月刊「農業経営者」副編集長の浅川芳裕氏の解説でなぞってみる。まず、代表的なのは、新潟県を中心に広まったコシヒカリ対宮城

県を主産地とする「ササニシキ」の戦いである。

コシヒカリは今でこそコメの収穫高の約4割を占める断トツの地位を築いているものの、かつてはササニシキが僅差の2位に迫るなど、東西の横綱として拮抗していた時期があった。

勝負の分かれ目となったのは、93年の平成のコメ騒動である。原因となった冷害に弱かったササニシキの生産量が半減したこと、農家のササニシキ離れが一気に進む。県が全面的にバックアップする奨励品種への採用も、コシヒカリに比べると伸びず、勝負が決まってしまった。

だが、次なる戦いはコシヒカリ内部で起こった。コシヒカリといえども、イモチ病には弱かったため、新潟県は耐性のあるBL種なるものを開発、03年に奨励品種に指定していっせいに切り替えることにした。

ここで問題となったのはネーミングだった。ササニシキも同様のBL種が開発されたが、宮城県が「ササロマン」と名づけたことで認知度が高まらず、普及に至らなかったという。こうした失敗を学んでいたはずの新潟県。さりとて「コシヒカリBL」ではいかにも格好がつかないと思ったのか、厳

都道府県名
地区 品種 属性 前年比
* 参考品種、新は新規対象品種、王は特Aの中でも最も評価が高かった品種。前年比は参考品種も含む

1等比率

90%以上
70%以上 90%未満
50%以上 70%未満
30%以上 50%未満
30%未満

北海道
全道「ゆめびりか」参
全道「ななつぼし」王↑

山形
全県「コシヒカリ」→
全県「はえぬぎ」→
全県「ひとめぼれ」王→
全県「つや姫」新→
庄内「つくばSD1号」参→

新潟
魚沼「コシヒカリ」→
岩船「コシヒカリ」王→
佐渡「コシヒカリ」→

長崎
県南「にこまる」→

佐賀
全県「さがびより」王新↑

石川 富山 福井 岐阜 愛知 静岡
群馬 埼玉 山梨 東京 千葉
茨城

岩手
県南「ひとめぼれ」→

宮城
県北「ひとめぼれ」王→
県中「ひとめぼれ」→

福島
会津「コシヒカリ」→
会津「ひとめぼれ」→

栃木
県北「なすひかり」↑

奈良
県北「ヒノヒカリ」↑

大分
豊肥「ヒノヒカリ」↑

熊本
城北「ヒノヒカリ」→
城北「森のくまさん」↑

1等比率の
全国平均
61%

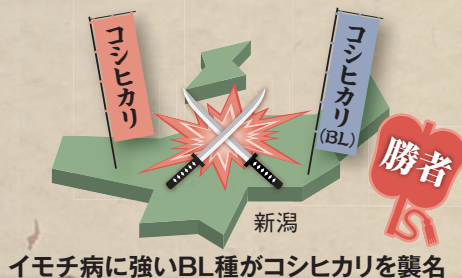
出所：農林水産省、日本穀物検定協会「米の食味ランキング」

戦いは決して終わらない

3-2 コメをめぐる産地間・品種間競争

第二幕

コシヒカリの御家騒動



イモチ病に強いBL種がコシヒカリを襲名

第一幕

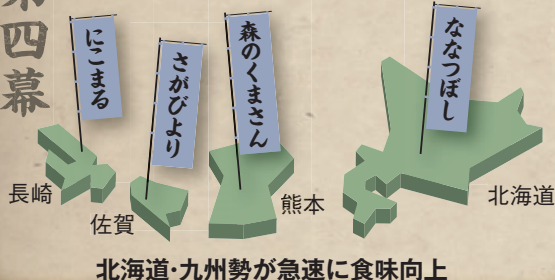
コシvsササの真っ向対決



1993年の冷害でコシヒカリが圧勝

第四幕

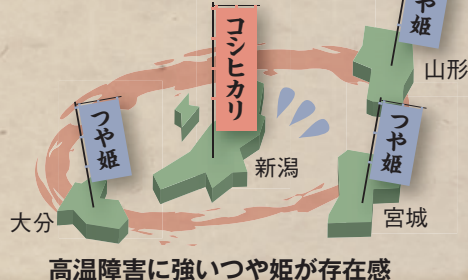
相次ぐ新興勢力の台頭



北海道・九州勢が急速に食味向上

第三幕

狭まるコシヒカリ包囲網



高温障害に強いつや姫が存在感

全国で動き出す 打倒コシヒカリ

密には別品種であるにもかかわらず、「コシヒカリ」を襲名させてしまった。
話はそれで終わらない。今度は一部の消費者などから「これまでのコシヒカリと味が違う」といった不満が相次いだことで、農家にも動揺が走った。これを見て、お隣の富山県で、従来のコシヒカリの種もみの増産の動きが急加速、新潟県の農家への販売を伸ばしているというから「本家争い」の行方はまだわからない。

コシヒカリ神話にかけりが見えたのを見計らったように、一昨年、強力なライバルも出現した。山形県が開発に10年を費やしたとされる「つや姫」だ。

つや姫は、その名のとおり色つやがよく、高温障害に強いだけでなく、日本穀物検定協会の食味ランキングで特Aになるなど、3拍子揃った期待の「大型新人」だ。粒の大きさなど、県の求める一定レベルに達しなければ名乗らせないなど、品質管理も徹底している。新潟県内だけで囲い込みに走ったBL種のコシヒカリと違って、山形県は他県にも積極的に奨励品種としての採用を推進。これまで

に宮城、大分の2県が名乗りを上げた。大分県は、コシヒカリ普及の過程で千葉県が先鞭をつけたことに見なつたとされる。このほか32府県が試験栽培を始めるなど全国規模で「つや姫連合」が形成されており、コシヒカリ包囲網がじわりと狭まっているのだ。

その意味で、冒頭に紹介した北海道や九州といった「新興勢力」も、コシヒカリにとっては脅威に違いない。

また、最近では、民間による有望品種が出揃ってきた。たとえば、収量が非常に多い三井化学の「みつひかり」、直播き栽培に適した日本モンサントの「とねのめぐみ」、倒伏しにくい植物ゲノムセンターの「恋しぐれ」など、特徴が際立っているものが少なくない。もともと、新潟県も手をこまねいているわけではなく、15年を目標に「超コシヒカリ」の開発に着手。宮城県も栽培しやすいササニシキの新品種を開発中だ。

「勃

興する新種のコメ勢力に対し、旧来のコシヒカリ、ササニシキの両横綱が復権を目指し、戦いの火ぶたはすでに切られた」と見る浅川氏。コメ1粒にもこんな物語が繰り広げられていることを知れば、味わい深いものになるはずだ。



主要な3大会を紹介 食味コンテストのウラオモテ

世にあまたあるコメのコンテストだが、実際にはどんな審査が行われているのか。日本穀物検定協会の食味ランキングでは、協会の会員34人の中から味覚やおいしいのテストで上位に入った20人が審査員となる。審査は基準となるブレンド米を含め1日4点のみ。昨年で117点を数えており、11月から2月までの長丁場となる。時間は空腹感のある午前11時半にスタート、1時間前からはタバコやお茶も控える徹底ぶりだ。

ひと口、ふた口食べて味や香りなどを判断し、基準米をゼロとしてプラスマイナス3のあいだで点数化。食べる前には、品種は知らされず、ブースで食べるため他人の評価はわからない。最後は標準偏差を取って、一定点数以上なら特A、Aなどと決めていく。

もともと、農家や集落によって「実力差」が存在するのは事実。同協会のランキングでは、産地が広い「もつとピンポイントでおいしいところを知りたい」という要望もあるだろう。そんな人が

参考にしてほしいのは、全国各地で開かれているコンテストだ。予選などを経て、最後は審査員が実際に食べて判定するケースが多い。図3-3には主要3大会と優勝者を掲載したので参照してほしい。このうち、「米・食味分析鑑定コンクール国際大会」（米・食味鑑定士協会）は約3000点から食味計などで40点に絞った後、30人の審査員が5点ずつ選び、10票以上獲得したものを金賞としている。

今年から都道府県対抗のコンクールも計画。鈴木秀之会長は「各県の代表品種が戦えば、きつと盛り上がるはず」と期待する。

「お米日本一コンテストinしずおか」（静岡県）で、最優秀賞に輝いた高知県本山町産の「にこまる」は、日本穀物検定協会でも長崎県南産が特Aを獲得。ただ、同町では、高知県室戸市沖の海洋深層水のにがりを薄めて散布するなど、手間ひまかけている。1位になったことで「予約状況は去年よりもいい」（同町特産品ブランド化推進協議会）と手応えは十分だ。

生産者にとっては大きな名誉

3-3 日本の主なコメの食味コンテストと上位入賞者（2010年産米）

米・食味分析鑑定コンクール国際大会

米・食味鑑定士協会が実施。今年で13回目を迎え、出品数3000点前後を数えるなど歴史の古さ、規模の大きさが特色。第10回からは海外の応募も含めて国際大会に

金賞

山形県米沢市「コシヒカリ」
（山形おきたま七福会・安部平左エ門）

群馬県川場村「コシヒカリ」
（川場村雪ほたか生産組合・高井秀明）

福島県天栄村「コシヒカリ」
（天栄米栽培研究会・内山正勝）

長野県茅野市「コシヒカリ」
（長田久治）

長野県野沢温泉村「コシヒカリ」
（野沢農産生産組合・高橋義三）

島根県奥出雲町「コシヒカリ」
（奥出雲仁多米）

群馬県川場村「コシヒカリ」
（川場村雪ほたか生産組合・宮内昭夫）

新潟県佐渡市「コシヒカリ」
（野田隆雄）

高知県四万十町「にこまる」
（宮内商店稲作部会・窪田晴樹）

新潟県十日町市「コシヒカリ」
（たかはしファーム・高橋伸幸）

兵庫県香美町「コシヒカリ」
（JAたじま村岡米生産組合・中村博）

兵庫県香美町「コシヒカリ」
（JAたじま村岡米生産組合・宅見邦雄）

岐阜県高山市「ミルキークイーン」
（和仁松男）

お米日本一コンテストinしずおか

静岡県が実施。今年で8回目を迎え、去年は397点が出品された。2次審査では3種類の食味計を使って公平性を重視、3次の最終審査ではトーナメント方式で上位を決める

最優秀賞

高知県本山町「にこまる」
（本山町特産品ブランド化推進協議会・田岡清）

あなたが選ぶ 日本一おいしい米コンテスト

山形県庄内町が実施。今年で5回目を迎え、去年は438点が出品された。予選でも食味計でふるいにかけることなく、人の舌だけで審査する

最優秀賞

岐阜県「いのちの壺」
（小林達樹）

いまだやまぬ産地・銘柄偽装

コメロンダリングの呆れた実態

うまいコメに対する欲求は、時として道を逸脱させる。業界では公然の秘密とされてきたコメの産地・銘柄偽装。鳴りを潜めていたかと思いきやコメ相場の上昇で、再び活発化しそうな気配だ。

「昔のことなど思い出したくもない。とっとと帰ってくれ」

都内の米穀店の主人はそう言う。店の奥のテレビの前に座り、いつさい無視を決め込んだ。取材申し込みの電話に「店はもうやっていない」と答え、それを信じそうになったが、訪ねてみると、以前と同じ場所で、同じ屋号のまま営業していた。

店頭には、4年前に産地・銘柄偽装で農林水産省から業務改善命令を受けたのと同じ銘柄の新潟県産と新潟県魚沼産のコシヒカリも並んでいたが、どちらも残り1袋と売れ行きは上々のようだ。

業務改善命令が出され、店名が公表されたとき、「産地・銘柄偽装なんてスパーだって、ディスカウントストアだってみんなやっている。そんな安売りのコメに對抗しなきゃいけないから、ウチもやっただ」と聞き直った店主。

皮肉な話だが、この米穀店も、同時に業務改善命令を受けた千葉

県の米穀卸も産地・銘柄偽装で処分を受けたとき、「三つ星お米マイスター」を店頭に掲げていた。日本米穀小売商業組合連合会が、コメの専門職経験者に与える、いわば博士号的称号であり、ネット通販でも、この称号を掲げて「安心のお店」とうたう店は少なくない。そんなプロが開き直るほど偽装



激安のコメは集客に欠かせない人気商品だ（写真と本文は関係ありません）

は蔓延していたが、はたして根絶したのか。

あまりに少ない摘発 偽装はやり得なのか

「新潟県魚沼産コシヒカリが実際の生産量の30倍以上流通していたのは業界では公然の秘密だったし、取り締まりが厳しくなっても、産地を表記する必要のないブレンド米に仕立てればなんでもできるというのは業界の常識だ」

コメの産地・銘柄偽装に詳しい食品ジャーナリストの吾妻博勝氏は笑い飛ばす。「業者のあいだでは偽装は『あつて当然、なくて不自然』といわれるほど」だという。

先の新潟県産コシヒカリを例にとれば、現在、「コシヒカリB L」という特殊な遺伝子を持つ新種に切り替えられたため、DNA検査をすれば、偽装を見破ることができる。

だが、新潟県の昨年度の調査では、サンプル調査したスパーやディスカウントストア200店の「新潟県産コシヒカリ」のうち3分の1は、コシヒカリB L以外の従来のコシヒカリだったり、その他のコメが混入していた。すべてが偽装ではないにしても、驚くべき数字である。

前出の2店が処分を受けた翌年には事故米騒動が起き、コメ流通の暗部が白日の下に晒された。だが、警察や地方自治体による摘発を除けば、2007年以降に農水省がコメでJAS法の品質表示基準違反による業務改善命令を出したことはない。

というのも、産地・銘柄などの品質表示義務違反が見つかった業者がただちに改善の意思を示したり、常習性のない一時的な過失と判断された場合は「指導」で終わる。指導の場合は、内容も企業名も公表されない。改善の意思がなかったり、悪質犯と判断されて初めて「指示」が行われ、企業名が公表される。それでも事態が改善されない場合のみ、業務改善命令が出される。

今年1月からは過失であつても「指示」の内容を顧客（購入者）に情報提供しなければならなくなつたが、抑止効果が大きく高まつたと思えない。

原発事故や水害による相場上昇という状況は悪徳業者にとっては願ってもないチャンスに映るだろう。第1章でも触れたようにすでに福島県に他県のコメ袋が集まつている。偽装米に警戒は必要だが、どうやって防げばいいのか対応策が見当たらないのが現状だ。

日本のコメ農家は世界で戦える 弱者扱いする農業政策を捨てよ

昆吉則 ● 月刊「農業経営者」編集長、農業技術通信社社長

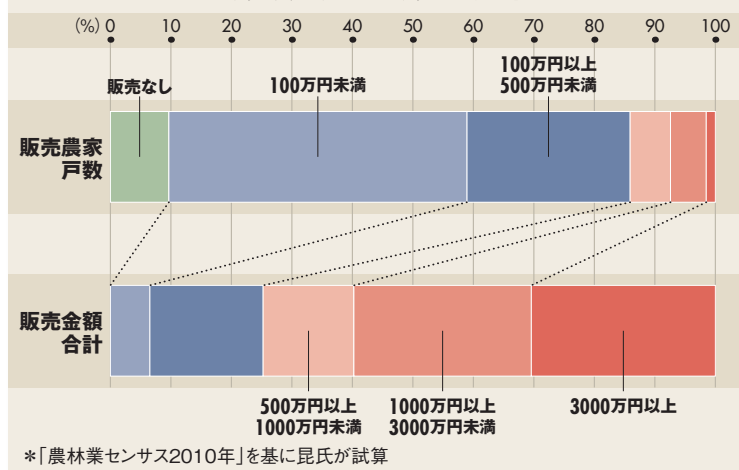
40年近くコメづくりを見てきた昆吉則氏は「日本のコメは世界で戦える」と説く。米国並みの低コストでも高品質は可能という昆氏が語るコメ農家の未来とは。

高齢化が進み、小規模、非効率で、世界の国々とはとても戦うことができない——。

多くの日本人が、農家に対して

戸数では少数派の“強い農家”

3-4 販売農家戸数と販売金額合計 (試算)



このようなイメージを持っているはずだ。しかし、これはまったくの誤解だ。じつは、日本の農作物の販売金額の約75%は、年間の販売金額が500万円以上という実力のある農家によって作られているのだ。

しかし、数のうえで力のあるそうした農家は、少数派だ。戸数で見ると、500万円未満の販売金額の農家で約85%、さらに100万円未満層だけで約60%に達しているのだ。これらの農家の中には、「趣味的高齢農家」も多い。「弱い農家」という印象は、こうした人たちが生み出したといえる。

日本のコメ農家は弱



こん・よしのり／1949年神奈川県生まれ。93年「農業経営者」創刊。農業技術、商品、経営の情報を発信し続けている。2006年より内閣府規制改革会議農業専門委員。

いどころか、世界で戦える実力を持ち始めている。本来なら、そうした活力ある農家を支援するのが農林水産省の政策であるべきだが、実際にはその真逆の、成長を邪魔することばかりが行われている。戸別所得補償制度などはその典型といえる。

農

水省にとって、農家は弱者のままできてくれたほうが都合がいい。保護が必要ない業界では役所の存在意義が低下してしまうからだ。そこで、時には曲解に満ちた主張で、世論を誘導する。

わが国のTPP（環太平洋戦略的経済連携協定）参加が話題になった2010年10月、農水省は、もし日本がTPPに参加したのなら「国産米のほとんどが外国産米に置き換わり、新潟コシヒカリ・有機米といったこだわり米等の差別化可能なコメ（生産量の約10%）のみ残る」との試算を発表した。

自由化すれば日本のコメ農業はその9割が壊滅的打撃を受けるというのである。

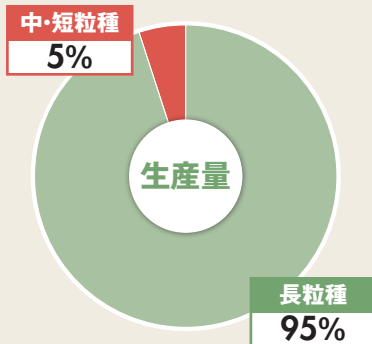
さらに「外国産米の価格は、国産の4分の1程度（内外価格差4倍強）であり、品質

格差も今後の品種転換等により解消可能」と論じたうえで、「米国では、輸出量が現在約400万トあり、これにアジア諸国等の輸出量を含めるとわが国の生産量を上回る水準」になるとし、コメの9割が外国産に置き換わると結論づけていた。

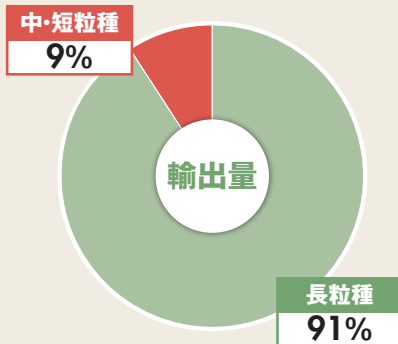
しかし、それはありえない。農水省が247円／キログラの国産米と比べて4分の1程度（57円／キログラ）だとして対比しているコメは、1993年のコメ不足のときに輸入されて不評だったタイ産などの長粒種の価格である。93年に輸入した安い外国産米は売れ残り、多くの消費者が国産米を探し回った。日本のコメと品質的に近いカリフォルニア米（中粒種）が190円／キログラであり、米国のコメ輸出量は400万トだというが、それも国産の米を脅かす存在にはならない。

“海外のコメに駆逐される”はウソ

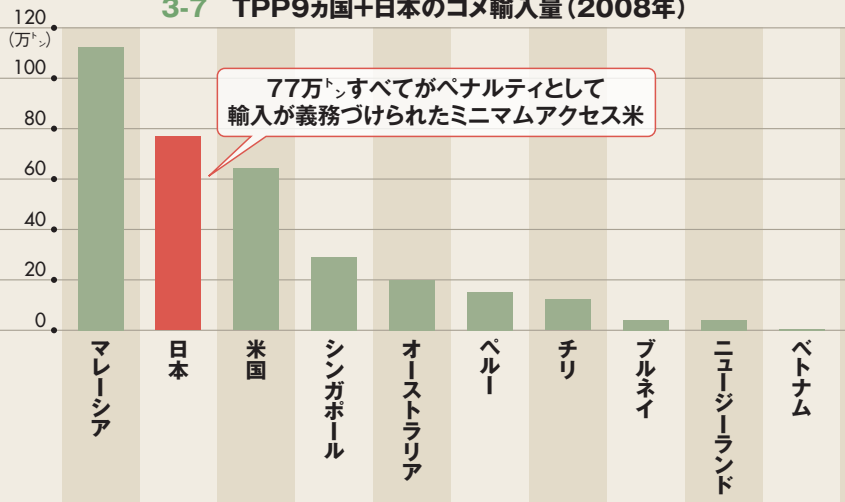
3-5 TPP9カ国生産量に占める
長、中・短粒種の割合



3-6 TPP9カ国輸出量に占める
長、中・短粒種の割合



3-7 TPP9カ国+日本のコメ輸入量(2008年)



出所:農業技術通信社

というのも、米国のコメ総生産量(約1000万ト)の大部分(約70%)は長粒種であり中粒種が29%、日本人が食べている短粒種は2%しかない。輸出400万トのうち短・中粒種を合わせても20%の80万トにすぎない。

そのうち三十数万トンは日本にペナルティとして義務づけられたミニマムアクセス米として輸入されており、ほぼ同量が韓国に輸出

されている。

米韓FTA(自由貿易協定)の交渉において、米国側はコメの輸入増大を要求しなかった。その理由は米国のコメ農業には日本人や韓国人が好む短粒種の生産や輸出への意欲が小さいためだろう。

TPP参加9カ国の生産量のうち、日本で消費される短・中粒種は5%でしかないのだ(図3-5参照)。

決して効率的ではない 外国の大規模コメ生産

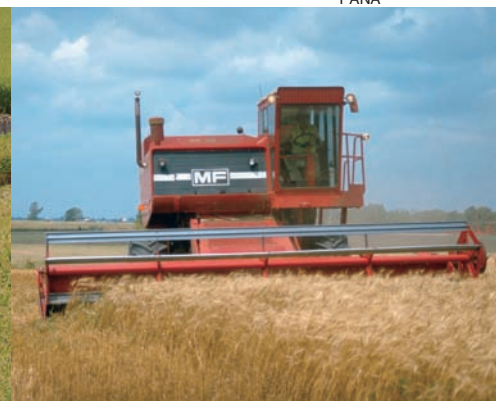
日本とは反対に米国の農業は大規模で効率が高いと常識のように思われている。しかし、話はそれほど簡単ではない。

カリフォルニアの稲作経営者が栽培する中粒種は1粒の種から出る茎の数(分けつ)が少ない。そのため日本の3~5倍の種を播く。分けつが旺盛

な日本品種でも同様の播き方をするため、過繁茂になり病害が発生しやすく登熟のバラツキも出やすくなる。したがって、条件に恵まれると日本の平均収量(550キログラム程度/10アール)以上が採れるが、300キログラム/10アール以下という年も少なくない。

さらに肝心なことがある。それはコンバインの違いである。米国ではコメの収穫にも麦やトウモロコシなどと同

米国で使われている高効率なコンバインで、食味を維持できる水分で収穫すれば4~5割の収穫ロスが出る(右)。日本で使われる自脱型コンバインだから高水分のイネでもロス1%未満のレベルで収穫が可能だ(左)



PANA

ジコンバインが使われている。日本では普通型コンバインと呼ばれるこの機械はきわめて汎用性が高い。刈り幅も小さくとも4メートル、大きなものでは10メートルを超す高効率な機械

1993年、日本のコメは不作で、タイなどからコメが輸入された。しかし、人気はなく大量に売れ残った



JJI

私が知る限り、かつて日本品種の生産に取り組んでいた7人のカリフォルニアの稲作農家は皆、日本品種の生産をやめてしまった。米国の農家にとって世界で大きな市場があり、容易に栽培でき

る中粒種や長粒種があるのに、栽培リスクが高く市場も小さい日本品種を作る経営的理由はないのである。

このように単に品種だけでなく、湿润な日本の風土やコンバインの違い、そして適切な土壌管理や栽培管理などが行われる限り、ニーズの多様化によって外国産米の輸入は増えるだろうが、米国など海外のコメが日本のコメを駆逐することなどありえないというべきなのである。そもそも、図3-17から、TPP9カ国に日本の消費の9割を賄えるコメなど存在せず、農水省の試算が大ウソであることがわかるだろう。

である。

しかも、畑で立ったままのトウモロコシを茎ごと刈り取って脱穀部に供給し機械の排出口からは粒々のコーンの状態で出てくるというすばらしい脱穀能力を持つコンバインなのである。

これに対してわが国で使われている自脱型コンバインと呼ばれる機械は、イネや麦の穂の部分だけを脱穀機に供給する。作業能率は普通型コンバインには及ばないが、日本品種のイネを収穫する場合の収穫ロスが1%未満というきわめて高精度の収穫機である。

一般的に長粒種やカリフォルニア米のような中粒種は麦と同様に

稲穂からもみが離れやすい脱粒性の高い品種であるのに対して日本品種は脱粒性が低い。したがって脱粒性の低い日本品種を普通型コンバインで収穫すると条件によっては4〜5割の収穫ロスが出る。そして、このコンバインの違いこそ日米のコメ食味品質の差を決定づけている。

機械の構造上、普通型コンバインではみみ水分を低くしてから収穫する必要があるため、日本品種を収穫する場合でもみみ水分が16〜17%になるまで水田で乾燥させる。そうしなければ4〜5割のみみ水を水田に落としてしまう。

それに対して日本では望ましい収穫適期の水分量は25%程度であるとされている。高水分で収穫して、その後適正に乾燥することが高い食味が得られているのだ。新米がおいしいといわれてきたのは高水分だからである。

さらに、FTA、EPA（経済連携協定）、TPP（経済連携協定）である。

2000年前後に中国や韓国からの野菜の輸入が急激に増えたことがある。しかし、現在では安定調達を求める外食業や加工業以外では中国や韓国からの野菜輸入は限定的なものになってしまった。

品質面の要求が高いうえ、デフレに陥った日本市場は中国の生産者にとって魅力的ではなくなった。

なにより、日本の野菜農家がほとんど無関税で、人件費も資材費も物流コストも中国より高いにもかかわらずマーケットの価格要求に応えていることが大きい。

海外生産者はまねできない日本のコメのおいしさ

「農業経営者」の読者の中にはカリフォルニア米に対抗できる1俵（60キログラム）7000円以下を実現できる生産者が出始めている。

筆者らは農業・農村を核とした「ビジネスプランコンテスト20

A-1グランプリで1俵7000円以下を掲げた成田さん（左）と、乾田直播きにより増収に成功した盛川さん（右）



11(Aー1グランプリ)」を主催している。そこで青森県の成田康平さん(36歳)は「1俵7000円を切るコメづくり」を掲げ受賞。低コスト・高品質のコメづくりの実現を宣言している。

岩手県花巻市の農業経営者、盛川周祐さん(60歳)は水稲15畝のほか、小麦、大豆などを生産している。水稲15畝のうち9畝は代かきや田植えをせずに麦のように畑状態で種を播く乾田直播きという栽培方法を採用している。直播きを

成立させる条件は土づくりであり、代かきをせずとも平らな水田を作ることが成功の鍵だという。

その結果、この地の田植え稲作の平年収量が540^{キログラム}／10^{アール}程度であるのに対して、盛川さんは不作だった昨年の平均で615^{キログラム}／10^{アール}を取っている。一般の農家より肥料や農薬使用量も少ないことに加えて、増収することだけで1割近いコストダウンを実現しているのだ。

さらに、機械の多くが中古であ



おいしさ決める粘りけ強い 低アミロース米の新種続々

人はなぜ、コメを「うまい」と感じるのだろうか。

コメのおいしさを測るには、実際に食べる「食味官能試験」と「理化学試験」がある。

理化学試験を行えば、食べた人の主観だけに頼らずに科学的に測定できるのだ。測定されるのは、「アミロース」「タンパク質」「水分」「脂肪酸化度」の四つ。

なかでも、デンプンであるアミロースはコメの粘りけ、食感を左右し、近年、その特性に注目した新しい品種が登場してきている。

1994年まで実施された農林

水産省の「スーパーライス計画」では、巨大胚米や、

低タンパク米などの新品種が生まれた。「低アミロース米」もその一つだ。

ご飯は粘りけが強いほどおいしく感じ、少ないとばさばさしてしまう。粘りけが強いコメといえ、もち米が有名だが、もち米のデンプンにはアミロースがほとんど含まれていない。一方、一般的なるち米には17〜23%程度だ。

低アミロース米はその中間の3〜15%が含まれている。粘りけが強い、冷めてもおいしい。さらに、古いコメや粘りけの少ないコメに混ぜるだけでおいしくなる。

り、それを自ら修理と整備をこなし、しかも麦や大豆などにも同じ機械を使う盛川さんの機械償却費は一般の農家より圧倒的に低い。

すでにカリフォルニア米の輸入価格と同程度のコストに近づいていくはずで、規模の拡大を進めていけば、1俵7000円を下回る価格での生産も無理ではない。

もとより日本の生産コストが高といわれる理由の一つに、農業機械の耐久性やサービス体制は兼業農家のレベルに合わせたことがある。彼らは整備も農協や農機具店任せでバッテリーが上がっただけでも、助けを借りる。

わが国の農業機械業界はこれまで、産業機械というより兼業を続けるための機械化要求に応える、いわば民生機械というべき稲作機械を供給するのが仕事だった。

同じ日本のメーカーは中国や韓国では1年間の使用時間を2000時間程度に想定したコンバインを早くから生産販売していた。それに対して、国内で販売されるコンバインの年間の想定使用時間は200時間程度。それでもほとんどのコメ農家の使用時間は年間数十時間以下だから、事足りたのだ。しかし、昨年より農機のトップメーカーであるクボタは年間の想定使用時間を700時間とし、そ

れまで特別なメンテナンスを必要としないコンバインの販売を開始し、数年後には中国等と同じ年間2000時間の耐久性を持ち、しかも日本のプロ農家のニーズに応えた装備を整えたコンバインを発売すると発表。稲作機械の中では最も高額なコンバインの償却費がこれまでの10分の1になる。

本日の農家がコストでも世界と戦えることを紹介してき

たが、あえて強調したいのはコスト削減よりも、昔からいわれた土づくりによってこそ実現される品質向上と矛盾しない増収に取り組むことである。

93年のことを思い出すまでもなく、品質、食味においては海外のコメに負けることはない。なにより、品種や技術面だけでなく日本の風土こそが高い食味を生む。他のコメ産地が決してまねできない好条件を持っているのだ。

強い農家は、効率化と食味の追求に乗り出している。農家を弱者とし、1兆円以上も赤字補填する今の政策は、そうした農家の足を引っ張るだけだ。日本の風土、そこから生まれた食文化とそれを維持するために開発されてきた稲作技術、そしてなにより農業経営者たちの誇りを危うくさせているのは農水省の政策なのである。